MITSUBISHI

三菱 圧力IH ジャー炊飯器（家庭用）

形名

（1.0Lタイプ）

NJ-TE10

（1.8Lタイプ）

NJ-TE18

取扱説明書／メニュー集

● 圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険ですので、ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
● 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
● 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。
詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

特長

1 圧力・大沸騰IH・超音波でおいしく炊飯

- 1.2気圧（約105℃）の圧力をかけて、お米にしっかり熱を伝え、ねばりとつや、弾力のあるご飯に炊きあげます。
- 沸騰しても火力を弱めず、強火で炊き続ける大沸騰ＩＨで、ご飯のうまみを引き出します。
- 超音波の微振動で、お米の芯までたっぷり吸水させ、ふっくら甘みのあるご飯に仕上げます。

2 もちもち・しゃっきりを使い分けてお好みのご飯に

- ねばり キーで、もちもち と しゃっきり を選び、お好みに合ったご飯に炊き分けます。

もちもち …圧力をかけて炊飯します。
ねばりが強く歯ごたえのあるご飯に炊きあがります。
冷めてもおいしいので、お弁当やおにぎりなどにおすすめです。

しゃっきり …圧力をかけずに炊飯します。
ねばりが弱めのさっぱりしたご飯に炊きあがります。
ほぐれやすいので、カレーライスやおこわなどにおすすめです。

圧力で炊飯するため、PSマーク・SGマークを取得しています。

PSマーク
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク
製品安全協会が定めた認定基準に適合したことを示し、製品の欠陥による人身事故の危害防止とその救済の補償をする表示です。

圧力炊飯器は、加熱されると高温・高圧になる製品ですので、やけどなどの傷害を負うことがあり、危険です。この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。
お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。
夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

2 お米を正しくはかる P.9

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。
料理用計量カップ（200mL）や計量米びつでは誤差が出ることがあります。

3 お米を手早く洗う P.9

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終えましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
（お米をザルに上げたまま放置しないでください。お米が割れてべちゃつきの原因になります。）

4 正しく水加減をする P.9

内なべを平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、半目盛以内で加減してください。
50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。
べちゃつきや変色の原因になります。

5 内なべを入れて、炊飯スタート

本体を平らな場所に置き、内なべの外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内なべが汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

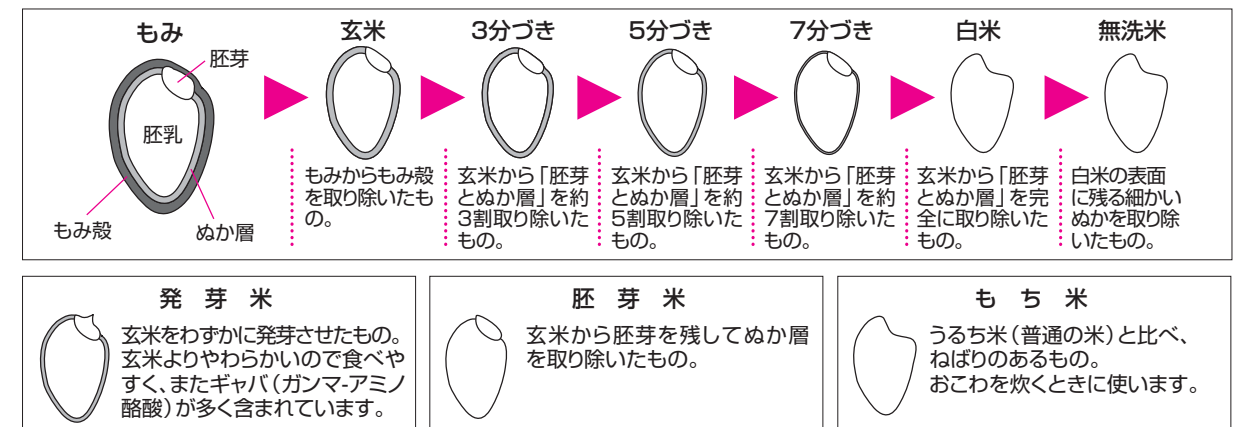
炊きあがったら、底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名がかわります。

発　芽　米
玄米をわずかに発芽させたもの。玄米よりやわらかいので食べやすく、またギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）が多く含まれています。

胚　芽　米
玄米から胚芽を残してぬか層を取り除いたもの。

も　ち　米
うるち米（普通の米）と比べ、ねばりのあるもの。
おこわを炊くときに使います。

お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。
新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。
新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■図記号の意味は、次のとおりです。（一例）

 禁止

 指示を守る

⚠警告

分解・修理・改造をしない
感電・発火・けが・異常動作の原因。
＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因。
水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない
・特に乳幼児には注意する
・圧力が抜けるときに蒸気が勢いよく出るので注意する。
やけどの原因。

接触禁止

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因。

禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない
やけど・けがの原因。

禁止

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない
感電・けがの原因。

禁止

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。
＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。
コンセントの単独使用

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因。

ぬれ手禁止

電源コードを傷つけない
重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない
感電・ショート・発火の原因。

禁止

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる
ほこりが付着していると、火災の原因。

ほこりをとる

電源プラグは根元まで確実に差込む
差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

根元まで差込む

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める
蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。
＊上枠・フック部・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。

ふたを確実に閉める

炊飯中にふたを開けるときは、圧力表示が消えていることを確認してから開ける
蒸気やおねばがふきこぼれて、やけど・けがを防ぐため。

指示を守る

⚠注意

使用中、使用直後は高温部に手を触れない
カートリッジ・内なべ・放熱板など
やけどの原因。

接触禁止

次の場所では使わない
●不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
火災の原因。
●水のかかるところや、火気の近く
感電・漏電の原因。
●壁や家具の近く
変色・変形の原因。
●吸・排気口をふさぐような所
（壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・アルミシート・じゅうたんの上など）
変色・変形・故障の原因。
●直射日光のあたる所
変色・変形の原因。
＊キッチン用収納棚などを使うときは、耐荷重を確認し、中に蒸気がこもらないように引出して、ご使用ください。
禁止

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
ふたが開いて、やけど・けがの原因。

禁止

専用の内なべ以外は使わない
過熱・異常動作の原因。

禁止

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ
電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く
電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

電源プラグを持つ

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

医師と相談

お手入れは本体が冷めてから行う
やけどを防ぐため。

本体を冷ます

使用時以外は、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。
電源プラグを抜く

お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）
記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。
ブレーカーの違うコンセントにかえる

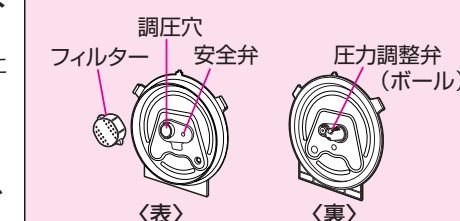
異物・米粒や水滴をつけたまま使わない
底センサー
ふた
底
つば部
つば部があたる部分
故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない
変形・変色・故障の原因。

空炊きはしない
故障や異常動作の原因。

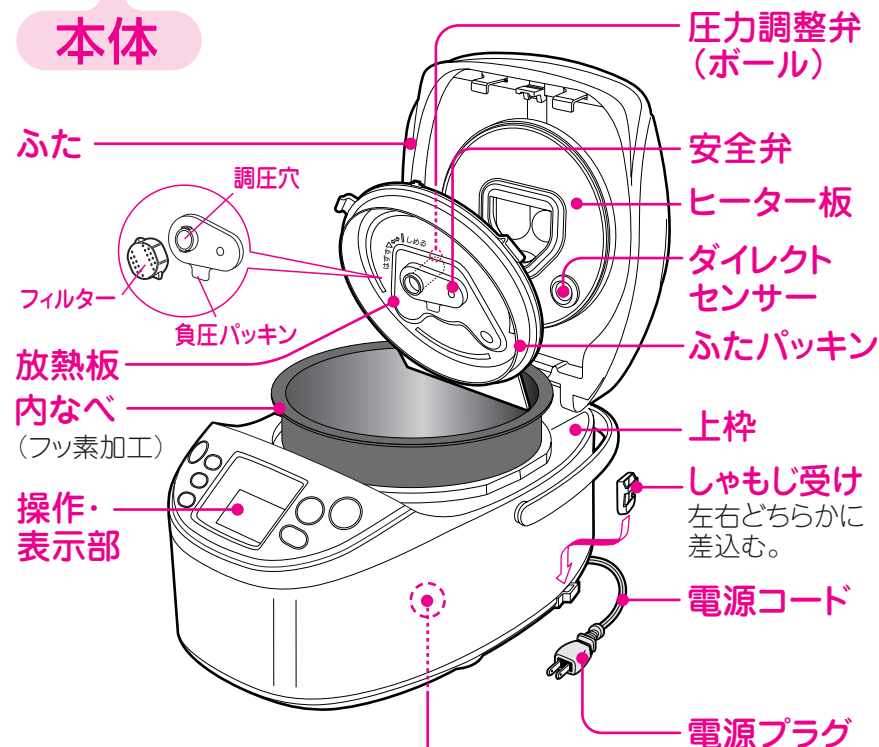
内なべに表示してある（▽ここまで）線以上に水を入れて炊飯しない
ふきこぼれの原因。

放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）の穴をふさぐ恐れのあるものは使わない
●アク取りシート・アルミホイル・落としぶたなどを入れて炊飯しない
●青菜など水に浮く食品を入れて炊飯しない（炊飯後に入れる）
放熱板の穴をふさぐと圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因。

放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物が付着したままで使わない
付着しているとサビ・カビ・こげが発生したり、圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因。
＊付着しているときは、取り除いてください。P.18

炊飯専用のため他の用途には絶対に使わない
●炊飯以外の料理
●重曹を使う料理
●多量の油を入れる料理
●豆類の料理
●カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理

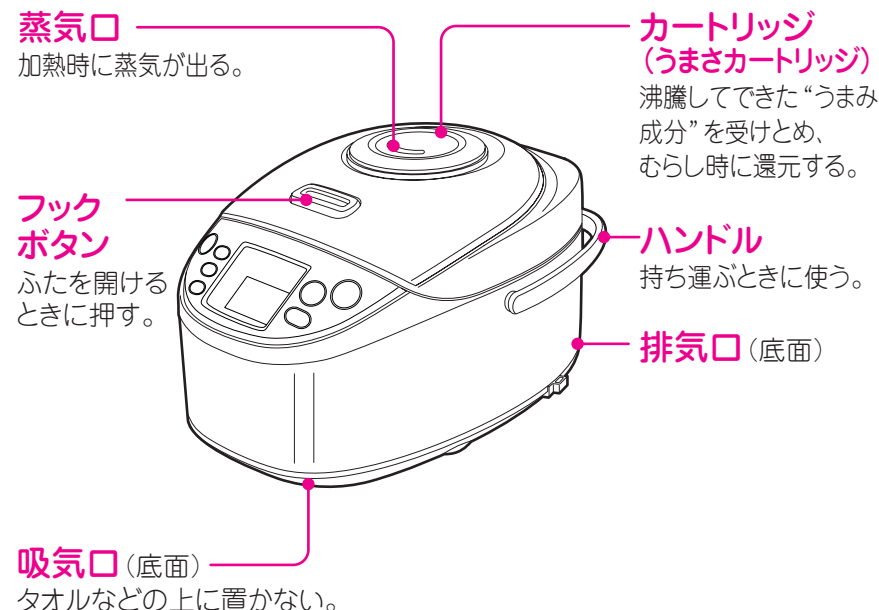
各部のなまえとはたらき

本体

ふた
調圧穴
フィルター
負圧パッキン
放熱板
内なべ
（フッ素加工）
操作・表示部
圧力調整弁（ボール）
安全弁
ヒーター板
ダイレクトセンサー
ふたパッキン
上枠
しゃもじ受け
左右どちらかに差込む。
電源コード
電源プラグ
底センサー

出す	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2〜3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

蒸気口
加熱時に蒸気が出る。
フックボタン
ふたを開けるときに押す。
吸気口（底面）
タオルなどの上に置かない。
カートリッジ（うまさカートリッジ）
沸騰してできた"うまみ成分"を受けとめ、むらし時に還元する。
ハンドル
持ち運ぶときに使う。
排気口（底面）

操作・表示部

キーに凸マークがついています
- ● 炊飯キー
- ━ 切/保温キー

保温ランプ（橙）

切/保温キー
- 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
- 保温するときに押す

メニューキー
- ご飯のかたさを選ぶ
  ・ふつう ・かため ・やわらか
- メニューを選ぶ
  ・炊込み ・おかゆ

ねばりキー
- ご飯のねばりを選ぶ
  ・もちもち ・しゃっきり

表示部

お米キー
- お米の種類を選ぶ
  ・白米 ・無洗米 ・発芽米 ・玄米

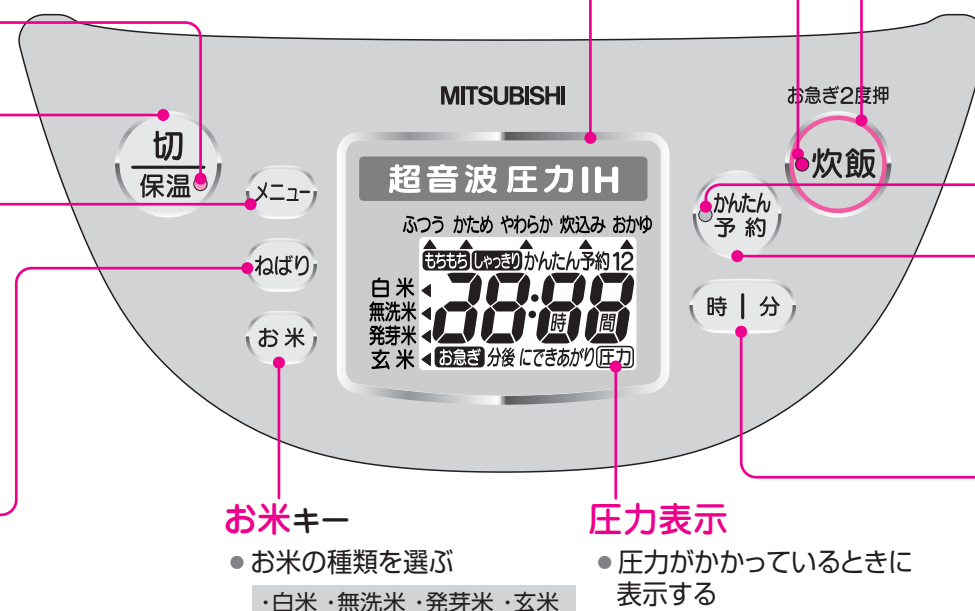
圧力表示
- 圧力がかかっているときに表示する

炊飯ランプ（赤）

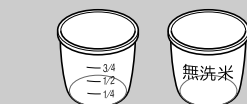
炊飯キー
- 炊飯をはじめるときに押す
- 2度押すと「お急ぎ」で炊飯する

予約ランプ（緑）

かんたん予約キー
- 予約するときに押す
  ・時刻で予約 P.16
  ・1時間単位で予約 P.17

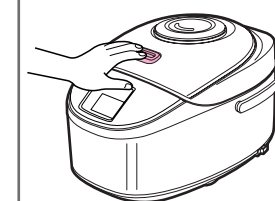
時・分キー
- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

付属品

- しゃもじ（1コ）
- しゃもじ受け（1コ）

- 計量カップ（2コ）

無洗米用

- 取扱説明書/メニュー集 1部（本書）

ふた

■開ける

フックボタンの中央を押す

- 炊飯中は開けないでください。

■閉める

「カチッ」と音がするまで確実に閉める

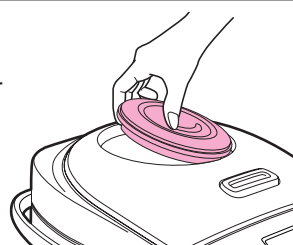
（圧力式のため、密閉度が高くなっているので閉まりにくく感じる場合があります。）

カートリッジ

お手入れ P.19

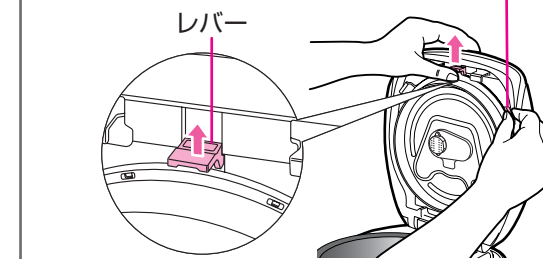
■はずしかた

引きあげてはずす

取付けるときは、向きを確認して押し込む

放熱板

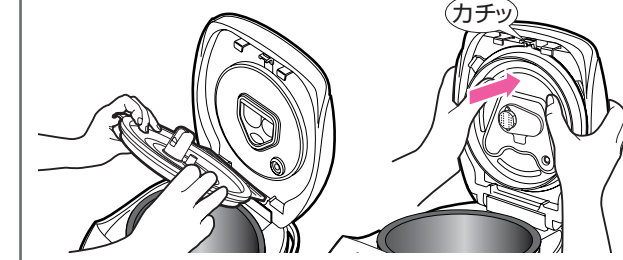
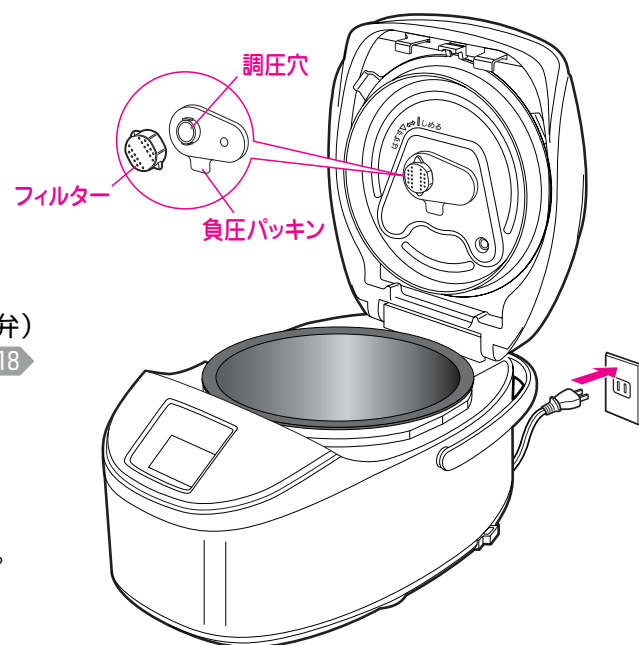
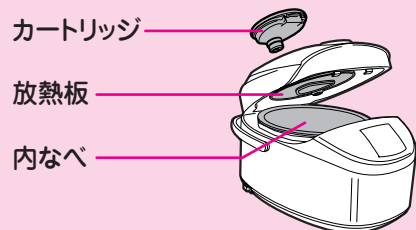
お手入れ P.18

■はずしかた

片手でつまみを持ち、もう片方の手でレバーを上側に押す

■取付けかた

①放熱板の ⇩ 印を本体の溝に差込む

②「カチッ」と音がするまで上側を押し込む

準備

- 放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物が付着していないか確認する。 P.18
  （付着していると圧力が異常に高まり、変形・破損などの原因）
- 放熱板・内なべ外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふき取る。
- 放熱板・フィルター・カートリッジを必ずつける。（つけないと、ふきこぼれてやけどの原因）
- 放熱板をつけないと、ふたが閉まらない。

内なべについて

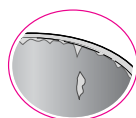
台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いしてください。

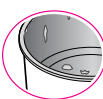
- フッ素加工をしてあります。
  フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。
  また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・サビが発生しやすくなります。

  フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、性能や人体に害はありません。

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
  ・ご飯のこびりつきなどが気になる
  ・内なべが変形した
  ・フッ素加工が傷んだ

次のことをお守りください

- ザルを重ねて米を洗わない・水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザルなどをあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。

ふちのフッ素が傷みます

- かたいものを使わない。
  （金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使用しない。

フッ素が傷みます

- 調味料を使ったら、すぐに洗う。
  （酢や食塩を入れて炊いたり、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・サビの原因）

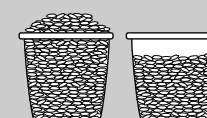
- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。

1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米など（無洗米以外のお米）
  →計量カップ（約180mL=約150g）
- 無洗米
  →無洗米用計量カップ（約170mL=約147g）

計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例　× 悪い例

計量米びつでは、誤差がでることがあります。

発芽米のおすすめ割合	白米 2合 ： 発芽米 1合

2 お米を洗う

内なべを使う。
（内なべでお米が洗えます）

- 白米
  →充分に洗米する（におい・変色・こげを防ぐため）
- 無洗米
  →軽くすすぐ（こげやすいため）
- 発芽米
  →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
  →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、手早く水を捨てる。

「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返す。

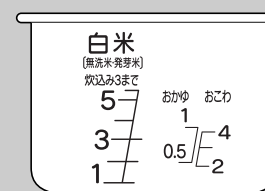
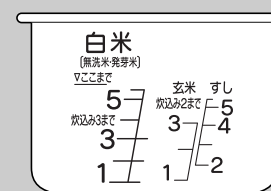
内なべにザルなどを重ねて洗わないでください。
内なべのフッ素に傷がつくとはがれやすくなります。

3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。（べちゃつき・変色の原因）
- 水は「▽ここまで」線以上入れない。（ふきこぼれの原因）

白米（無洗米・発芽米）の目盛は両側にあります。

玄米・すし　　おかゆ・おこわ

＊目盛は、1.0Lタイプで説明しています。

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

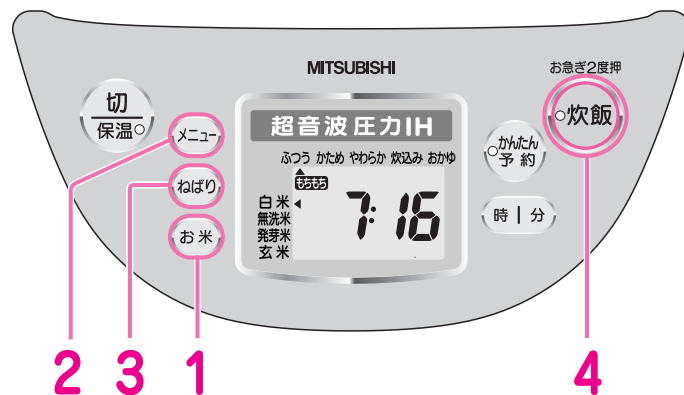
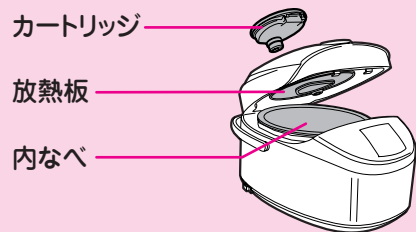
目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。（ふきこぼれを防ぐため）

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

お知らせ 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米を炊く

⚠注意　炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

使うもの

■お買上げ時の設定　お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう、ご飯のねばり もちもち で炊くとき
→ 4 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）
■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 4 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき　→ P.24

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 白米を炊くときは
  白米を選ぶ
- 無洗米を炊くときは
  無洗米を選ぶ

押すごとに ◀ が移動して表示

無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽くかき混ぜてください。

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

ピッ

- ふつう・かため・やわらか
  の3種類から選ぶ

押すごとに ▲ が移動して表示

3 ねばり を押し、ご飯のねばりを選ぶ

ピッ

- もちもち・しゃっきり
  の2種類から選ぶ

押すごとに表示がかわる

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

		もちもち	しゃっきり
白米	ふつう	約45～57分	約46～59分
	かため	約43～59分	約44～56分
	やわらか	約46～58分	約49～56分

		もちもち	しゃっきり
無洗米	ふつう	約46～58分	約46～60分
	かため	約44～60分	約45～57分
	やわらか	約47～59分	約50～57分

4 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

ピッ

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

ご飯のねばり もちもち のとき

炊飯中に「カチッ」と音がしますが、圧力調整弁を閉じた音です。（圧力 を表示）

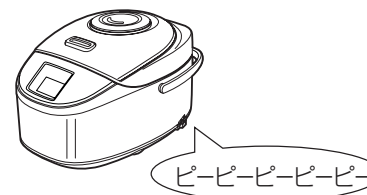
- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

「プシュー」と音がして蒸気が多く出ます。圧力調整弁を開いた音です。
（圧力 が点滅し、10秒後、消灯）

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

2回押す
（お急ぎ を表示）

- 予熱を短縮し、通常より約15分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（26ページ）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。

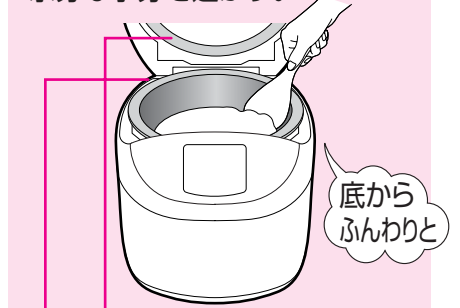
5 ブザーが鳴ったらできあがり
炊きあがったらご飯をほぐす

<表示例>保温表示

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる
  （保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

24時間以上の保温はしないでください。
ご飯の保温について P.13

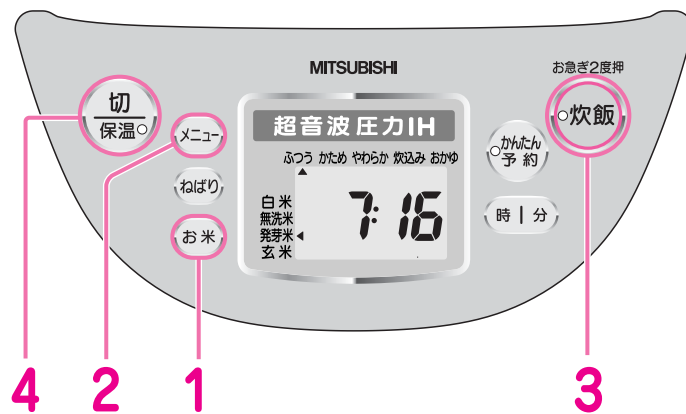
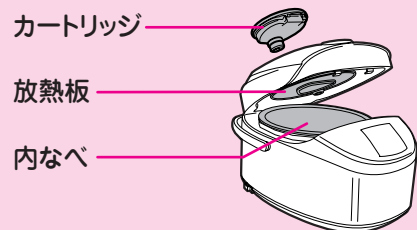
べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ
- 選んだお米、ご飯のかたさ・ねばりの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

発芽米・玄米を炊く

使うもの

MITSUBISHI　お急ぎ2度押
切 保温　メニュー　ねばり　お米　超音波圧力IH　ふつう かため やわらか 炊込み おかゆ　白米 無洗米 発芽米 玄米　7:16　かんたん予約　時｜分　炊飯
4　2　1　3

■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき → P.24

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

● 発芽米、または 玄米 を選ぶ

押すごとに ◀ が移動して表示
ピピッ　白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

ピッ

押すごとに ▲ が移動して表示
ピピッ　ふつう ▶ かため ▶ やわらか
おかゆ ◀ 炊込み
P.15

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

ピッ

● 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

炊飯中に「カチッ」と音がしますが、圧力調整弁を閉じた音です。（圧力 を表示）

● むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

「プシュー」と音がして蒸気が多く出ます。圧力調整弁を開いた音です。（圧力 が点滅し、10分後、消灯）

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

2回押す（お急ぎ を表示）

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（26ページ）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 玄米 の「お急ぎ」は選べません。

できあがりまでの時間のめやす		
	発芽米	約48～72分
	玄米	約73～84分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

4 切 保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ブザーが鳴ったらできあがり

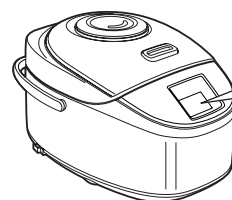
ピー

● 保温ランプ消灯
保温はしないでください。におい・変色の原因になります。

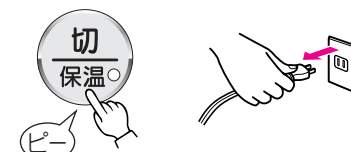
- 約15分以内にご飯をほぐす。
- 上枠、ふたパッキンにつゆがついていたらふきとる。

お知らせ ● 選んだお米の設定を記憶します。　● ご飯のねばりは選べません。　● 圧力をかけて炊飯します。

ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります

- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。（1時間未満は0時間を表示）
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）

<現在時刻を表示したいときは>
時 または 分 を押してください。
（保温経過時間は表示しません）

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

● 保温ランプ消灯

- 24時間以上の保温はしないでください。（変色・におい・パサつきの原因）
- 次のものは保温しないでください。
  - ・白米・無洗米以外のご飯（炊込み・おかゆ・おこわなど）
  - ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  - ・よく洗わないで炊いたご飯
  - ・みそ汁・カレーなどの汁もの
- ふたを確実に閉めてください。（乾燥・変色の原因）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。（におい・変色・しゃもじのひび割れの原因）
- 少量のご飯は中央にまとめてください。（少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因）
- 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）また、放熱板のパッキンはにおいがつきやすいため、毎回お手入れしてください。P.18

お米の種類別　炊くときのポイント

炊くお米	水位目盛	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米 ■3分・5分・7分づき米	白米	白米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 充分に洗米する（ぬかくさくなるのを防ぐ） ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない ● 胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない（におい・変色の原因） ● 3分・5分づき米は水の量を少し多めにする（半目盛以内）
■もち米	おこわ		
■無洗米	白米	無洗米 で炊く	● 付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ● こげやすいため、軽くすすぐ ● 炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽米	白米	発芽米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽米1合 ● 予約はしない（腐敗・炊けない原因） ● 保温はしない（におい・変色の原因）
■玄米	玄米	玄米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 軽く洗う（ゴミやもみがらを取り除く） ● 保温はしない（におい・変色の原因）

■種類の違うお米を混ぜて炊くときは
● 混ぜる量が多い方の設定で炊いてください。（発芽米は除く）
<例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡ 白米 で炊く

いろいろなご飯を炊く

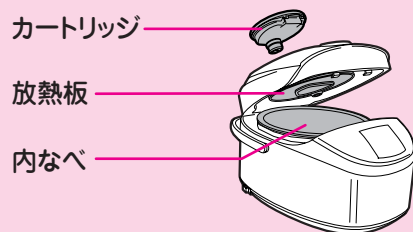
使うもの

■炊飯中、やむを得ずふたを開けるとき → P.24

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ
白米	約44〜55分	約44〜50分
無洗米	約44〜55分	―――
発芽米	―――	―――
玄米	―――	―――

	炊込み	おかゆ
白米	約47〜58分	約53〜61分
無洗米	約47〜58分	約53〜61分
発芽米	約61〜68分	約73〜80分
玄米	約94〜105分	約100〜110分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます

お米キーは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

〈例〉白米に雑穀類を混ぜる
➡ 白米を選ぶ

- 水位目盛➡「白米」または「玄米」（混ぜる米の目盛に合わせる）
- 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
- 水に浮くような雑穀類（麦・ひえなど）を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を加減してください。

すし

お米キーで 白米 または 無洗米 を選びます。 P.10〜11

- 水位目盛➡「すし」

おこわ

お米キーは白米、ねばりキーは しゃっきり を選びます。 P.10〜11

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1.0Lタイプは4カップ、1.8Lタイプは6カップまで
  ・水位目盛「おこわ」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。
  （におい・パサつきの原因）

炊込み

- 炊飯容量・水位目盛
  - 白米・無洗米・発芽米
    ➡1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで
    ・水位目盛「白米」
  - 玄米
    ➡1.0Lタイプは2カップ、1.8Lタイプは4カップまで
    ・水位目盛「玄米」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。
- 圧力はかけずに炊飯します。

1 を押し、お米の種類を選ぶ P.13

2 を押し、炊込みを選ぶ

3 を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く
- 保温ランプ消灯
- 約15分以内にご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ（7分がゆ）

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは1.5カップまで
  ・水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
  ・具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
  ・七草がゆなど青菜を入れるときは、ゆでた青菜を炊きあがったおかゆに加えてください。
  ・予約はしないでください。
- ご飯のねばりは選べません。
- 圧力はかけずに炊飯します。

- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米を押し、お米の種類を選ぶ P.13

2 を押し、おかゆを選ぶ

3 炊飯を押し、炊飯をスタートする
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。（お急ぎ を表示）
- 炊飯容量は、仕様（26ページ）を参照してください。
- 玄米の「お急ぎ」は選べません。

4 ブザーが鳴ったらできあがり
 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く
- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する（予約1・予約2）

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

予約時刻を設定する

●時刻表示は24時間表示です。　・昼の12時➡ 12:00　・夜の12時➡ 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。　時刻が合っていないときは P.23

1 かんたん予約を押し、予約1または予約2を選ぶ

●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅

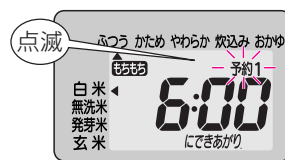
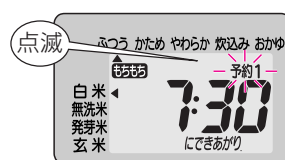
押すごとにかわる　予約1 ▶ 予約 2 ▶ かんたん予約

お買上げ時の設定　予約1 ➡ 6:00　予約2 ➡ 18:00

2 時 および 分 を押して炊きあげる時刻を設定する

時	●押すごとに、1時間単位で進む（0～23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ●押し続けると、早送りする
分	●押すごとに、10分単位で進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ●押し続けると、早送りする

3 炊飯を押す➡予約完了

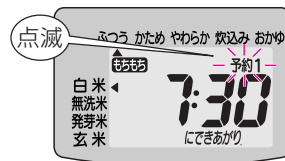
●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
●予約時刻が記憶される

前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 かんたん予約を押し、予約1または予約2を選ぶ

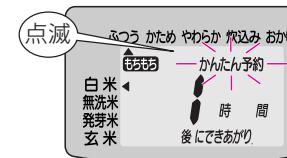
●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅
●前回予約した時刻を表示

2 炊飯を押す➡予約完了

●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）

今から1～12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

1時間単位で予約できます。

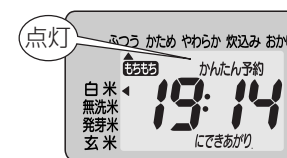
1 かんたん予約を3回押し、かんたん予約を選ぶ

●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅

2 時 | 分 を押し、炊きあげる時間を設定する

●押すごとに、1～12時間にかわる
（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）

●発芽米の「おかゆ」と玄米は炊飯時間が長いため「1時間後」は選べません。

3 炊飯を押す➡予約完了

●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
●できあがり時刻を表示

お米・メニューをかえたいときは

炊飯を押す前に選んでください。

予約時刻をかえたいときは

1 切/保温を押す（予約ランプ（緑）消灯）
2 予約時刻を設定し直す P.16

予約を解除するときは

切/保温を押す（予約ランプ（緑）消灯）

●予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。
（ずれていると、予約時刻に炊きあがりません）
●夏場の予約は、12時間以内にしてください。
（長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
●次のとき、予約はできません。
・炊込み・炊飯中・保温中
●予約中は、現在時刻を表示しません。
●1～2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。
（予約できる時間はメニューにより異なります）
●おこわ、具や調味料の入るものでは、使わないでください。
（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

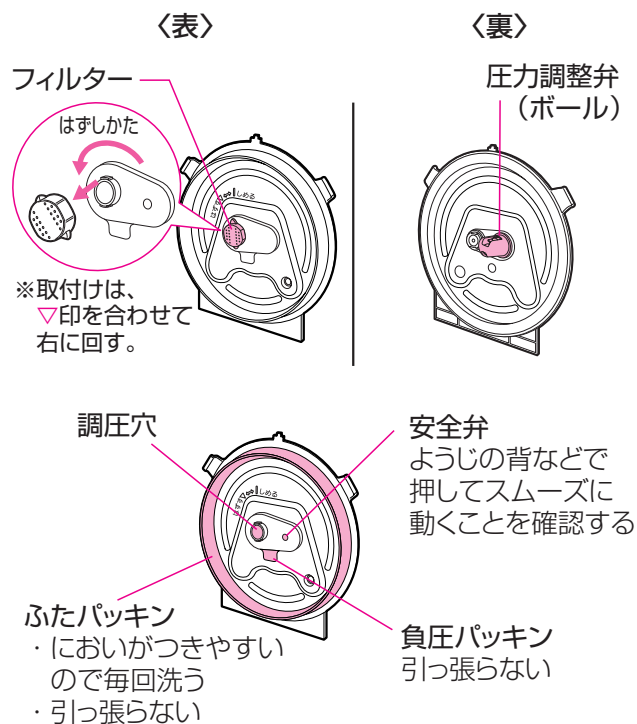
おねがい
- 次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
  - 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

使用後に毎回行う

■放熱板 はずしかた・取付けかた P.7

（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁・負圧パッキン・ふたパッキン）

・台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
・フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁に異物が付着していないか確認する
　→付着しているときは、竹串やようじで取り除く

お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗の他にサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

■フック部

米粒などが入ったときは、竹串やようじで取り除く

■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく

■ヒーター板

かたくしぼった布でふく

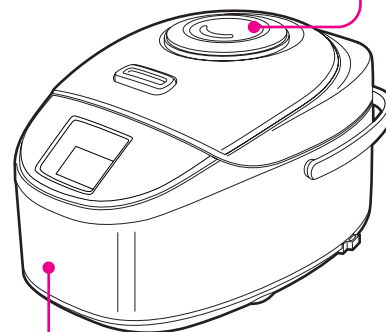
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。

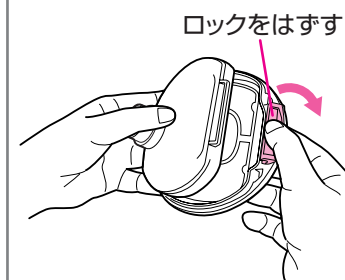
■ダイレクトセンサー
■底センサー
■上枠

かたくしぼった布でふく

■カートリッジ

水洗いし、水気をふきとる
　＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）

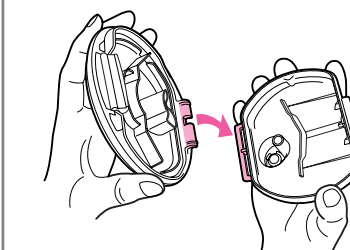
おいしさを保つため、よく洗ってください。

はずしかた

❶本体からカートリッジを引きあげてはずす
❷カートリッジを開ける

❸カートリッジパッキンをはずす

取付けかた

❶カートリッジパッキンをつけて、ロックを確実に閉める

❷カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた

■内なべ 内なべについて P. 8
■しゃもじ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
　＊ナイロン面では洗わない

本体のにおいが気になるとき

（においによっては、完全にとれないものもあります。）

❶内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

❷設定を「お米 白米」「かたさ ふつう」「ねばり しゃっきり」にする P. 10

❸沸とうさせる
炊飯 ピッピッ
2回押す

約15分間沸とうさせる

❹沸とうをやめる
切 保温 ピー
押す

❺本体が冷めたら、内なべ・放熱板・カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（800番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け ■計量カップ（2コ）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
　＊ナイロン面では洗わない

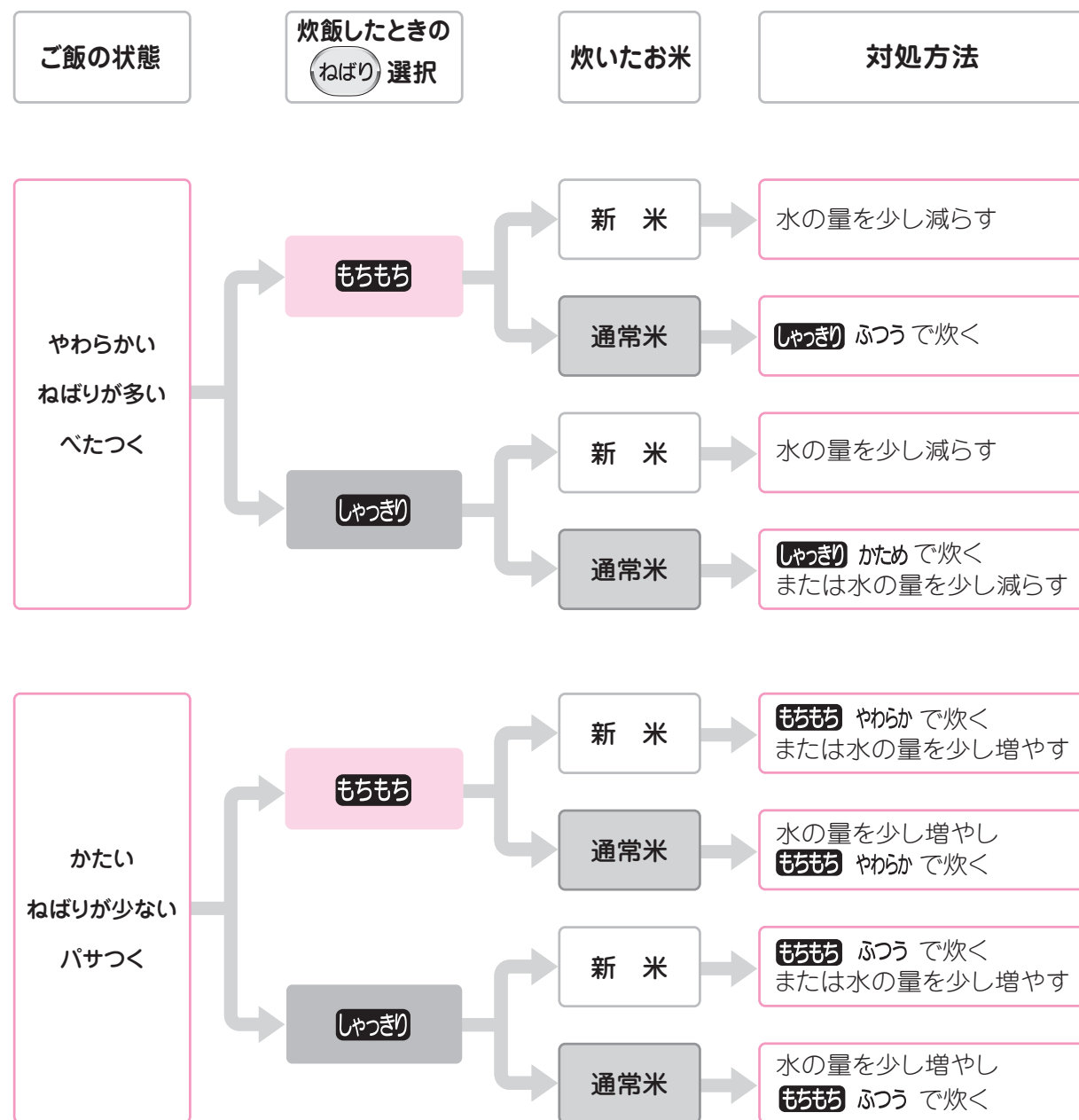
炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由 参照ページ
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない	●カートリッジ・ブッシュを取付けて炊飯しましたか。 P.7·19 ●お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 P.9 →料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 ●内なべを平らな場所に置いて水加減しましたか。 →傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。 ●水加減やメニューは合っていますか。 P.9~15 →お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き分けメニューをお試しください。 ●「お急ぎ」「無洗米」は、かために炊きあがります。 ●お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。 ●ふたパッキンや内なべのふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 →米粒などの異物や汚れをふき取ってください。 ●お好みのご飯に炊けないときは P.22
	ご飯がべちゃつく 固まる	●炊きあがったあと、15分以内にご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。
	炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。
	ふきこぼれる	●カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。 P.7·19 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 P.26 ●水加減は合っていますか。 P.9·13 →内なべの目盛より水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。 ●メニューを間違えていませんか。 P.10~15 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。 ●内なべのふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）に異物や細かい穀類がついていませんか。 →取り除いてください。 P.18 ●洗米が不充分なとき、ふきこぼれることがあります。 ●圧力炊飯中に停電や定格電流容量不足により、電源が切れた場合、蒸気口からおねばがふきこぼれることがあります。

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由 参照ページ
炊飯	おこげができる	〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不充分なとき。 →ぬか分が残ってこげやすくなります。 ・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や胚芽米を炊いたとき。 →無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。 ・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・内なべの底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 ●炊飯量（少量・多量）によっては、底にこげ色がつくことがあります。
	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 ●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 P.26 →具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。
	ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（でんぷん質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由 参照ページ
保温	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	●24時間以上の保温をしていませんか。 ●ふたを確実に閉めましたか。 P.7 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 ●洗米が不充分ではありませんか。 P.9 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。無洗米も洗米することをおすすめします。 ●夏場に12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 ●炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあとはにおいが残るので、念入りに内なべ・放熱板・カートリッジを洗ってください。 P.18~19 ●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ●放熱板（フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁）・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 P.18~19 ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。

お好みのご飯に炊けないときは

お米の銘柄や保存期間などによって、炊きあがりが変わります。
お好みに合わせて水の量を加減したり、いろいろな炊き分けメニューをお試しください。

＊新米………秋に収穫して年内までのお米。
＊通常米……新米以外のお米。

現在時刻の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例：19:10（午後7:10）を、19:12（午後7:12）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 または 分 を2回押す

ピッ ピピッ

19:10

- 時刻表示が5秒間点滅
（点滅中は、時刻合わせが可能な状態）

3 時 | 分 を押して、12に合わせる

ピッ

19:12

- 時刻表示が点灯
- 押し続けると早送りする
- 0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

＊時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 電池の寿命は、約4～5年です。（使用条件により、異なります）
- 電池が消耗してくると
  電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は
  電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中	■予約中	■保温中
復帰後、炊飯を続けます。	復帰後、予約どおりに炊きあがります。	復帰後、保温を続けます。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。
圧力炊飯中に停電すると、蒸気口から蒸気が勢いよく出て、おねばがふきこぼれることがあります。やけどに注意してください。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

故障かな?

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯時間が長い	●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●メニューは合っていますか。 →発芽米の「おかゆ」、玄米は炊飯時間が長くかかります。	P.26 P.12・14
予約が設定できない	●予約を受付けない状態やメニューを選んでいませんか。 →炊飯中、保温中、「炊込み」メニューは予約できません。	
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P.23 P.23
蒸気口以外から蒸気がもれる	●放熱板(フィルター・調圧穴・圧力調整弁・安全弁)、ふたパッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●ふたパッキンや内なべが変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。(有料)	P.18
本体とふたのすきまが大きい	●圧力炊飯中は圧力により、すきまが少し広がりますが異常ではありません。	
上枠やご飯の中につゆが落ちる	●お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 →ふき取ってください。	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	●上枠やフック部、内なべの底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板を正しく取付けていますか。 ●圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、閉まりにくく感じることがあります。 →「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。	P.18 P.7
ふたが開かない	●圧力表示中は圧力がかかっているので開きません。 やむを得ずふたを開けるときは 切/保温 を押すと圧力表示が約10秒間点滅するので、表示が消えてから開けてください。 (蒸気口から蒸気が勢いよく出て、おねばがふきこぼれることがあります。やけどに注意してください。) ●フックボタンの端を押すと、ふたが開きにくい場合があります。 →フックボタンの中央を押してください。	
炊飯・保温中に音がする	●「カチッ」・・・圧力調整弁を閉じた音です。 ●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。 ●「プシュー」・・・圧力調整弁を開いて蒸気がふき出した音です。	
炊飯 を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る	●本体に内なべが入っていないためです。 →内なべを入れてください。	

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
キー操作ができない	●炊飯・保温・予約中は 切/保温 以外は受付けません。 ●発芽米・玄米・炊込み・おかゆの ねばり は選べません。	
ランプが点滅し、キーを受けつけない	●店頭展示用(デモ)モードになっています。 〈直しかた〉 お米 と ねばり を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる	
液晶表示が消える	●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 →内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。(有料)	P.23
電源プラグを差込んだとき火花が出る	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	
電源コードが巻き戻らない	●電源コードのねじれを直してください。	
表示部に「F8」が表示される	●本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。 →敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。 再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。	

＊誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・ゆるみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

消耗品について

内なべ・放熱板・フィルター・ふたパッキン・カートリッジ・カートリッジパッキン・ブッシュは消耗品です。
汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

仕 様

形名		NJ-TE10	NJ-TE18
電源		交流 100V 50-60Hz	
消費電力		1200W	1300W
炊飯容量（最小～最大）	白米・無洗米・発芽米・胚芽米	0.18～1.0L (1～5.5合)	0.18～1.8L (1～10合)
	玄米	0.18～0.54L (1～3合)	0.36～1.08L (2～6合)
	炊込み（白米・無洗米・発芽米）	0.18～0.54L (1～3合)	0.36～1.08L (2～6合)
	炊込み（玄米）	0.18～0.36L (1～2合)	0.36～0.72L (2～4合)
	おかゆ	0.09～0.18L (0.5～1合)	0.09～0.27L (0.5～1.5合)
	おこわ	0.36～0.72L (2～4合)	0.36～1.08L (2～6合)
	すし（白米・無洗米）	0.36～1.0L (2～5.5合)	0.36～1.8L (2～10合)
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで	
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）	
外形寸法〈幅×奥行×高さ〉		259×363×227（mm）	285×388×259（mm）
質量		約5.3kg	約6.4kg
最大炊飯量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		33.4g	49.2g
年間消費電力量		89.9kWh／年	141.0kWh／年
1回当たりの炊飯時消費電力量		173.5Wh	236.5Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		18.3Wh	23.2Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.72Wh	0.72Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.64Wh	0.64Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米 白米、メニュー ふつう、ねばり もちもちでの電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時では1.0Lは500W、1.8Lは600Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

メニュー集

おいしいごはんのレシピ

もくじ

ページ

- カロリーはおよその計算値です。
- カップは付属の計量カップ（1カップ約180mL）を使っています。
  無洗米は、無洗米用計量カップ（1カップ約170mL）を使います。
- 大さじ1＝15mL、小さじ1＝5mLです。（1mL＝1cc）
- 特に記載の無いものは ねばり もちもち を基準にしています。

豚肉ご飯

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約342kcal

材料（4人分）

- 炊きたてのご飯……茶碗4杯分
- 豚薄切り肉……100g
- A｛酒……小さじ2／コショウ……少々
- キクラゲ……6枚
- ザーサイ……40g
- しょうがのみじん切り……大さじ1
- B｛しょうゆ……大さじ2／酒……大さじ1／砂糖……小さじ2
- せり……少々
- ごま油……大さじ2

❶豚肉は細く切ってAをまぶす。
❷キクラゲは水で戻し、石づきをとってせん切りにする。
❸ザーサイは洗って薄切りし、水に浸して塩分を好みの加減に抜いてせん切りにし、水気を切る。
❹フライパンにごま油を熱し、しょうがのみじん切り、❶❷❸の順に加えて炒め、Bで調味する。
❺炊きたてのご飯に❹を加え、2〜3分蒸らして器に盛り、せりを小さくちぎって散らす。

三色丼

メニュー◆ふつう
カロリー　◆1人分約546kcal

材料（2人分）

- ご飯……400g
- 卵……2個
- A｛砂糖……大さじ1／みりん……大さじ$\frac{1}{2}$／塩……小さじ$\frac{1}{6}$
- とりひき肉……100g
- B｛砂糖……大さじ$\frac{1}{2}$／しょうゆ……大さじ1／みりん……大さじ1／しょうがのみじん切り……小さじ$\frac{1}{2}$
- さやえんどう……5枚
- 塩……少々
- 紅しょうが……少々

❶卵を割りほぐし、Aを加えてよく混ぜる。
❷❶の卵をなべに入れて火にかけ、菜箸5〜6本でかき混ぜる。固まりかけたら火からおろし、ぬれぶきんの上になべ底を当てて手早く混ぜ、やわらかいいり卵を作る。
❸なべにひき肉を入れて、Bを混ぜてから、火にかける。汁気が小さじ1くらい残る程度まで、菜箸5〜6本で混ぜながらいりつける。
❹さやえんどうは、塩を入れた熱湯でさっとゆで、斜め細切りにする。
❺ご飯を器に盛り、❷、❸、❹をのせて、紅しょうがを添える。

かに雑炊

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約221kcal

材料（4人分）

- 冷やご飯……400g
- 昆布だし……800mL
- しいたけ……4個
- 本しめじ……1パック
- かにの爪……8本
- 卵……2個
- 塩……適量
- しょうゆ……適量
- あさつき……適量

❶しいたけは石づきを取って細切り、しめじは石づきを取って小房にほぐす。
❷ご飯をざるにあげ、水で洗ってぬめりを取る。
なべに昆布だしを入れて煮立たせ、しめじ、しいたけを入れて火を通す。
❸ご飯を加え一煮立ちしたところへ、かにの爪を加えて、塩としょうゆで味をととのえる。
❹溶き卵をゆっくりと回し入れ、卵に火が通ったら器に盛り、あさつきを散らす。

キムチャーハン

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約572kcal

材料（2人分）

- ご飯……400g
- 牛肉……150g
- 砂糖……小さじ1
- しょうゆ……小さじ2
- キムチ……100g
- しし唐辛子……1パック
- 塩……少々
- こしょう……少々
- サラダ油……適量
- しょうゆ……適量

❶牛肉は細切りにし、砂糖、しょうゆをもみ込む。キムチは細かく刻み、しし唐辛子はヘタをとり、小口切りにする。
❷ご飯が冷たいときは、電子レンジであたためてほぐしておく。
❸なべに油を入れ、充分なじませて油をあける。なべに新しい油大さじ１を入れ、牛肉を入れてほぐすように炒める。肉の色が変わったらキムチを入れてさらに炒め、しし唐辛子を加えてさっと炒める。
❹さらにご飯を加え、ほぐしながら炒め合わせ、塩、こしょう各少々で味をととのえ、しょうゆをなべ肌からまわし入れ、香りをつける。

◆すし飯作りのコツ

- 酢…………上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
- だし………関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
  関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき
  - ・ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
  - ・うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
  - ・ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きずし

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆すし飯のみ1人分 約429kcal

材料（4人分）

- 米……3カップ
- 酒……大さじ1
- 合わせ酢
  - 米酢……大さじ4
  - 砂糖……大さじ2
  - 塩……小さじ1
- のり……適量
- 刺身、卵焼き、納豆など……適量
- 青じそ、わさび……適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、メニュー ふつうで炊く。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺適当な大きさに切ったのりに、❹のすし飯と好みの具をのせて巻く。

いなりずし

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約874kcal

材料（4人分）

- 米と合わせ酢……上記と同分量
- 油あげ（長方形のもの）……8枚
- A
  - だし汁……200mL
  - 砂糖……大さじ7
  - 酒……100mL
- しょうゆ……大さじ3
- みりん……大さじ2
- 酢水……適量
- 甘酢しょうが……適量

❶すし飯を作る。➡上記「手巻きずし」
❷油あげは半分に切り、袋状に開く。熱湯をかけて油抜きをする。
❸なべにAを熱し、油あげを入れる。しょうゆとみりんを加え、弱火で煮る。そのまま冷ます。
❹油あげの煮汁をそっとしぼり、手に酢水をつけてすし飯をつめる。
❺器に盛り、甘酢しょうがを添える。

ひなちらし

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約598kcal

材料（4人分）

- すし飯……米3カップ分
- 干ししいたけの甘煮
  - 干ししいたけ……4枚
  - A
    - 砂糖……大さじ2
    - しょうゆ 大さじ1½
- かんぴょうの甘煮
  - 乾燥かんぴょう……20g
  - 塩……適量
  - B
    - 砂糖……大さじ2
    - しょうゆ 大さじ1½
- 菜の花のおひたし
  - 菜の花……80g
  - C
    - だし汁……大さじ2
    - しょうゆ……小さじ1
- 塩鮭……2切れ
- 錦糸卵
  - 卵……2個
  - 塩……小さじ½
  - 片栗粉……大さじ1
  - 水……大さじ1½
  - サラダ油……適量
- 白ごま……大さじ2
- イクラ……大さじ4

❶すし飯を作る。P.30「手巻きずし」
❷干ししいたけはぬるま湯につけて戻し、細切りにしてなべに入れ、ひたひたに戻し汁を加えたあと、Aを加え、汁気がなくなるまでゆっくりと煮含める。
❸かんぴょうは水でぬらし、塩をふってよくもみ、水洗いし、かぶるくらいの水とBとともになべに入れ、汁気がなくなるまで煮る。煮上がったら粗く刻む。
❹菜の花は、色よく塩ゆでして水にとる。
水気をかたくしぼって1.5cm長さに切り、Cに5分ほどつけ込み、ざるに上げて汁気をきる。
❺塩鮭はアルミホイルに包んで焼き、骨と皮を取り除いて身は粗くほぐし、皮は細切りにする。

❻卵は水でといた片栗粉と塩を加えて混ぜる。これを、薄くサラダ油を引いたフライパンで2〜3枚の薄焼き卵にし、冷めてから4〜5cm長さの細切りにして錦糸卵を作る。
❼すし飯に白ごまと❷❸を混ぜ入れて器に盛り、❹❺❻とイクラを飾る。

手まりずし

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約359kcal

材料（4人分）

- すし飯……米2カップ分
- 白身魚（刺身用）……100g
- スモークサーモン……8枚
- おろしわさび……適量
- レモン……適量

❶すし飯を作る。P.30 「手巻きずし」
❷白身魚は薄いそぎ切りに、スモークサーモンは長さを半分に切る。
❸酢少々を加えた水にふきんをひたし、きつくしぼる。このふきんの中央に白身魚を並べ、わさびをぬり、すし飯を適量のせて、ふきんをしぼって丸く形作る。
❹スモークサーモンも同様にして作り、小さく切ったレモンを飾る。

炊込みご飯のコツ

炊込みの炊飯容量
1.0Lタイプ 3カップ(玄米は2カップ)まで
1.8Lタイプ 6カップ(玄米は4カップ)まで

・下記のポイントをおさえると、炊きあがりがよりおいしくなります。

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わせないよう、手早く水をかえるのがコツ。
水を、ボウルなど別の容器にくんでおき、一気に加えてさっとかき混ぜ、素早く水を捨てます。

2. 米を洗うときは手早く

●米が軽くこすり合わさるように「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返し洗います。
洗い始めてから3分ほどで終わらせるのがベスト。

3. 具は米の上にのせて炊込む

●水加減をするときに調味料を加える場合は、加えたあとよく混ぜます。
●そのあと、具を米の上に均等にのせ、そのまま炊飯します。具を米と混ぜるとうまく炊けない場合があります。また、具の量がメニュー集より多いとうまく炊けないことがあります。
●調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

●具は、色を生かしたいものや前もって煮ておくものなどは、炊飯終了ブザーが鳴ったら加えます。
できるだけ手早く均等にのせ、すぐふたをして10分間追加で蒸らします。

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、約15分以内にほぐして余分な水分を飛ばします。
このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入れかわるようにふんわりと、よくかき混ぜます。

炊込みご飯が残ったら

1食分ずつラップで包んで冷凍庫へ。
電子レンジであたため直したり、なべに水と一緒に入れて火にかけ、雑炊にしても。

五目(かやく)ご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆1人分約483kcal

材料(4人分)

米		3カップ
鶏むね肉		50g
にんじん		中½本(約50g)
油揚げ		1枚
たけのこの水煮		30g
干ししいたけ		3枚
A	薄口しょうゆ	大さじ2
A	みりん	大さじ1
A	酒	大さじ1
A	塩	小さじ1
A	だしの素	適量
干ししいたけの戻し汁		

❶にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干ししいたけは約500mLの水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのことともに全ての材料を細切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内なべに米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具を均等にのせて メニュー 炊込み で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

たけのこご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆1人分約439kcal

材料(4人分)

米		3カップ
ゆでたけのこ		200g
A	だしの素	適量
A	酒	大さじ3
A	しょうゆ	大さじ2
A	塩	小さじ½
木の芽		適量

❶たけのこは穂先を切り分け、たて半分に切る。残りの部分は薄いいちょう切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内なべに米とAを入れて、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、混ぜる。
❹❶を均一にのせ、メニュー 炊込み で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐし、器に盛って木の芽を散らす。

鮭の缶詰ご飯

メニュー ◆炊込み
カロリー ◆1人分約499kcal

材料(4人分)

米		3カップ
鮭の缶詰		1缶(約200g)
生しいたけ		4枚
昆布だし		500mL
A	酒	大さじ3
A	塩	小さじ⅔
A	しょうゆ	大さじ1
あさつき		少々

❶鮭の缶詰は身と汁に分ける。
❷生しいたけは細切りにする。
❸米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内なべに、米、❶の汁、昆布だしを入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、Aを加えて混ぜる。
❺❶の身と❷を均等にのせて、メニュー 炊込み で炊く。
❻炊きあがったら軽く混ぜ、器に盛り、あさつきを散らす。

おこわの炊飯容量	
1.0Lタイプ	4カップまで
1.8Lタイプ	6カップまで

赤飯

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約434kcal

材料（4人分）
もち米……3カップ
ささげ……1/4カップ（約30g）
黒いりごま……少々
塩……少々

❶ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
❷再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかためにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内なべに米と❷の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげを均等にのせて1時間ひたし、お米 白米、メニュー ふつう、ねばり しゃっきり で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。

黄飯

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約465kcal

材料（4人分）
もち米……3カップ
くちなし……5個
酒……大さじ1½
塩……小さじ¾
黒豆……70g

❶黒豆は洗って600mLの水にひたし、一晩おく。そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がったら、そのまま煮汁にひたしておく。
❷もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
❸くちなしの実は、2〜3つに割って320mLのお湯に10〜15分くらいつけ、茶こしでこす。
❹内なべに米と❸の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、お米 白米、メニュー ふつう、ねばり しゃっきり で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

鮭おこわ

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約542kcal

材料（4人分）
もち米……3カップ
生鮭……3切れ
みつば……½束
白いりごま……適量
A しょうゆ……大さじ3
A みりん……大さじ3
A 酒……大さじ3

❶もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
❷鮭は1切れを4〜5等分に切る。
❸みつばはさっとゆでて、水気を切って長さ2cmに切る。
❹なべにAと、水300mLを入れて火にかけ、煮立ったら鮭を加えて、2〜3分煮る。
❺鮭を取り出し、煮汁は冷ます。鮭は骨と皮を取り、身を細かくほぐす。
❻内なべにもち米、❺の煮汁を入れる。水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜ、お米 白米、メニュー ふつう、ねばり しゃっきり で炊く。
❼炊きあがったら❺の鮭を加えて全体を混ぜ合わせ、器に盛り、みつばを散らしてごまをふる。

山菜おこわ

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆1人分約438kcal

材料（4人分）
もち米……3カップ
山菜の水煮……100g
A しょうゆ……大さじ1
A 塩……小さじ1
A 酒……大さじ1
A だしの素……適量

❶もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」まで水を入れて、1時間ひたす。
❸山菜は、洗って細切りにする。
❹❷にAを入れて混ぜる。
❺❸をのせ、お米 白米、メニュー ふつう、ねばり しゃっきり で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐす。

おはぎ

メニュー ◆ふつう
カロリー ◆2個（あん衣、きな粉衣）278kcal

材料（24個分）
ごはん
　もち米……2カップ
　塩……少々
粒あん
　あずき……2カップ
　砂糖……280g
　塩……少々
きな粉……大さじ5
砂糖……大さじ1

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら、ゆで汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて、指でつまんで軽くつぶれる位までやわらかく煮る。
❷砂糖を加え、かき混ぜながら煮つめる。最後に塩を入れ、火から下ろし冷ます。24等分し、丸める。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗い、内なべに入れる。水位目盛「おこわ」の「2」に水加減して1時間ひたし、お米 白米、メニュー ふつう、ねばり しゃっきり で炊く。
❹ご飯が熱いうちにすり鉢に入れ、塩を加えて、すりこぎで半つぶしにし、24等分し、丸める。

〈あん衣〉
❹を、❷で包む。
〈きな粉衣〉
❹を平らにのばし、❷をのせて包み、全体にきな粉をまぶして、砂糖をかける。

玄米の炊飯容量
1.0Lタイプ　3カップ(炊込みは2カップ)まで
1.8Lタイプ　6カップ(炊込みは4カップ)まで

玄米ご飯

メニュー　◆ふつう　カロリー　◆1人分約394kcal

材料（4人分）
玄米 ……………… 3カップ

❶玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❷内なべに❶を入れ、水位目盛「玄米」の「3」に水加減する。
❸ (お米) 玄米 で炊く。
❹炊きあがったら、全体をよくほぐす。

玄米のサラダ

メニュー　◆ふつう　カロリー　◆1人分約480kcal

材料（4人分）

玄米	3カップ	玉ねぎ	1/3個
ツナ缶詰	90g	トマト	1個
レモン汁	適量	スライスアーモンド	適量
砂糖	適量	パセリ	適量
レーズン	適量	サニーレタス	適量
ブランデー	適量	フレンチドレッシング	適量
ピーマン	2個		

❶玄米を炊いて冷ましておく。➡上記「玄米ご飯」
❷ツナは粗くほぐし、砂糖を加えたレモン汁少々をかける。
❸レーズンはブランデーを少々かけておく。
❹ピーマンは洗って、種を除いて粗みじんに切る。
❺玉ねぎは粗みじんに切り、水にさらし、ふきんでしぼる。
❻トマトは湯むきして輪切りにし、種を取って角切りにする。
❼パセリをみじん切りにする。
❽サニーレタスを洗い、大きめにちぎって氷水で冷やす。
❾冷ました玄米に❷～❻の具を混ぜ、サニーレタスをしいた器に盛り、アーモンド、パセリを飾ってドレッシングを全体にかける。

おかゆの炊飯容量
1.0Lタイプ　1カップまで（具を入れるとき0.5カップまで）
1.8Lタイプ　1.5カップまで（具を入れるとき1カップまで）

白がゆ

メニュー　◆おかゆ　カロリー　◆1人分約134kcal

材料（4人分）
米 ……………… 1カップ

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」に水加減する。
❸ (メニュー) おかゆ で炊く。
❹炊きあがったら、温めた器に盛る。

おかゆトッピングアラカルト

梅おろし

メニュー　◆おかゆ　カロリー　◆1人分約8kcal

材料（4人分）
梅干し ……………… 1個　しょうゆ ……………… 少々
大根おろし ……………… 150g

❶梅干しは種を取って細かくきざむ。
❷大根おろしと、❶を混ぜてしょうゆで味をととのえる。

めんたい豆腐

メニュー　◆おかゆ　カロリー　◆1人分約45kcal

材料（4人分）
辛子明太子 ……………… 1腹　酒 ……………… 小さじ1
木綿豆腐 ……………… 1/3丁　しょうゆ ……………… 小さじ1

❶辛子明太子1腹は、薄皮に縦に切れ目を入れ、中身をしごき出す。
❷豆腐はほぐし、酒とともになべで煎り付ける。
❸❷に❶としょうゆを加えて軽く煎る。

ひき肉と漬物

メニュー　◆おかゆ　カロリー　◆1人分約101kcal

材料（4人分）

豚ひき肉	100g	酒	適量
サラダ油	大さじ1	しょうゆ	適量
漬物(しば漬けなど)	50g	七味唐辛子	適量

❶漬物は粗く刻んでおく。
❷熱したフライパンにサラダ油をしき、ひき肉を炒める。
❸ひき肉がパラパラになったら、❶と酒、しょうゆを加えて炒め、七味唐辛子をふる。

七草がゆ

メニュー　◆おかゆ　カロリー　◆1人分約137kcal

材料（4人分）
米 ……………… 1カップ
塩 ……………… 適量

青菜
せり ……………… 適量
大根の葉 ……………… 適量
かぶの葉 ……………… 適量
こまつな ……………… 適量
京菜ほか ……………… 適量

❶上記「白がゆ」の❶～❸と同様にする。
❷青菜類は、熱湯でさっとゆで、水にとってしぼり粗く刻む。
❸❶が炊きあがったら❷と塩を加え、再び5分ほど蒸らす。

七　草
せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「炊飯がうまくできないとき」（20～21ページ）と「故障かな？」（24～25ページ）にしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口**へお問い合わせください。

ご相談窓口　受付時間365日24時間
家電品の購入相談・取扱い方法

●三菱電機お客さま相談センター

全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365
いつも サンキュー　365日
（無料）

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
三菱電機お客さま相談センター 〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3 FAX (03) 3413-4049（有料）	(03) 3414-9655（有料）

■ご相談対応

平　　日	9：00～19：00
土・日・祝・弊社休日	9：00～17：00

上記以外の時間は受付のみ可能です。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

K07B

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

地域	県	窓口	電話番号
北海道・東北	北海道	東日本フロントセンター	
	宮城	東日本フロントセンター	
	青森	青森	(017)773-8381
		八戸	(0178)28-8544
	岩手	盛岡	(019)637-7454
		水沢	(0197)25-4511
	秋田	秋田	(018)865-4471
		横手	(0182)32-1785
		大館	(0186)42-2781
	山形	山形	(023)624-0018
		鶴岡	(0235)24-6161
	福島	郡山	(024)959-6543
		会津	(0242)27-4426
		原町	(0244)24-2842
		いわき	(0246)26-1822

地域	県	窓口
関東・甲信越	東京、神奈川、千葉、茨城、埼玉、栃木、群馬、山梨、新潟、長野（飯田地区を除く）	東日本フロントセンター
	長野（飯田地区）	西日本フロントセンター
東海	静岡	東日本フロントセンター
	愛知、三重、岐阜	西日本フロントセンター
北陸	石川、富山、福井	西日本フロントセンター

地域	県	窓口	電話番号
関西	大阪／奈良、和歌山／兵庫／京都、滋賀	西日本フロントセンター	
中国	広島／山口、島根／鳥取、岡山	西日本フロントセンター	
四国	香川／徳島、高知／愛媛	西日本フロントセンター	
九州・沖縄	福岡／佐賀	東日本フロントセンター	
	長崎	長崎	(095)834-1116
		佐世保	(0956)30-7740
	熊本	熊本	(096)380-0211
		八代	(0965)33-5173
	大分	大分	(097)558-8803
	宮崎	宮崎	(0985)56-4900
		延岡	(0982)21-3540
	鹿児島	鹿児島	(099)260-2421
	沖縄	沖縄	(098)898-3333

●東日本／西日本フロントセンター

フリーダイヤル
0120-56-8634（無料）
インターネット
www.melsc.co.jp

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
東日本フロントセンター FAX (03) 3424-1115（有料）	(03) 3424-1111（有料）
西日本フロントセンター FAX (06) 6454-3900（有料）	(06) 6454-3901（有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K07B